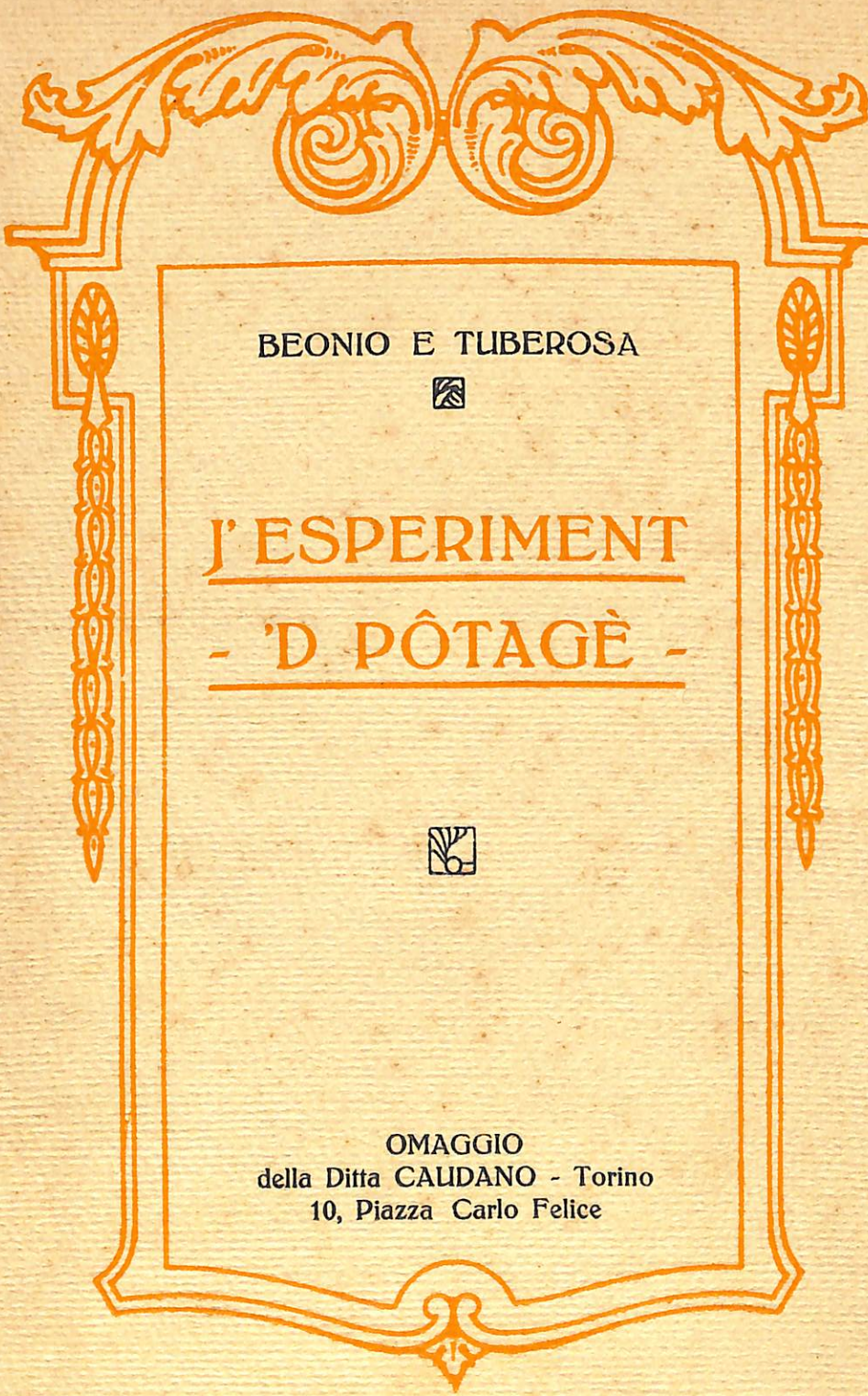




BEONIO E TUBEROSA



J' ESPERIMENT
- 'D PÔTAGÈ -



OMAGGIO
della Ditta CAUDANO - Torino
10, Piazza Carlo Felice



PROVINCIA DI TORINO
BIBLIOTECA

Legato **Anselmi**

OA. - b

323

BEONIO E TUBEROSA



J' ESPERIMENT
- 'D PÔTAGÈ -



OMAGGIO
della Ditta CAUDANO - Torino
10, Piazza Carlo Felice

REGOLE D'ORTOGRAFIA PIEMONTESE

E, ë, con la dieresi è una vocale che si pronunzia quasi muta, vale a dire per metà. Es.: m^ëssa (messa), sp^ëssa (spessa), bl^ëssa (bellezza).

E, e. Come per l'italiano, così in dialetto, non si usa accentare la vocale *e*, sia che essa venga pronunziata con suono stretto, es.: benedet (benedetto), sia che abbia il suono largo francese (*père*), es.: invern (inverno), cuvere (coperchio).

O, ô, con l'accento grave o circonflesso, si pronunzia esattamente come la *u* italiana. Es.: padrôn (padrone), hôn (buono), fômnîña (donnina), frôlôr (frullino).

U, u, accentato o no, ha sempre il suono della *u* lombarda e *u* francese. Es.: Turin, Tuberosa, cusîña (cucina), pôntù (puntuto).

J, vale come una *i* prolungata, doppia. Es.: bujì (bollito), famija (famiglia).

EU, eu, ha il suono del dittongo francese. Es.: beu (bue), feu (fuoco), euv (uovo).

N, ñ, con la tilde, non si pronunzia quasi, si perde in bocca con un suono nasale. Es.: laña (lana), smaña (settimana), ramiña (pentola).

SS, ss, doppia ha suono aspro. Es.: bassin (catinella) a differenza di basin (bacio), rassa (razza), rasa (resina, gruma, tartaro), lusô (splendono), lussô (lusso).

CH, ch, in fine di parola ha suono duro. Es.: bôch (becco) a differenza di bôc (cespo o ciocca) e boc (pallino o grillo) che hanno suono dolce.

GG, gg, ha suono dolce. Es.: mag (maggio), peg (peggio), a differenza di lagh (lago), impiegh (impiego), che ha suono duro similmente al *ch* precedente.

PREFASSIÒN

Na prefassiòn a 'n vòlumèt ëd cusiña a l'è, vòrei o no, na còmisiòn ambara-ssanta e i disò francament che s'a fussa nen tratasse 'd *Tuberosa* e 'd *Beonio*, i l'avria nen piamè còst bren a valè, tant pi ch'a l'è nen facil gaves-la a bòn pat fasend dè spirit còn ël « disò, i disò nen » riguard j'ani 'd *Tuberosa*, o fasend finta 'd nen vòrei parlè trop dle freidure 'd *Beonio*, ch'a peulò fe vni i brividi ai letòr, ma a servò nen a fe i gelati, perchè pèr fe i gelati anche *Beonio* a dovra le gelatiere dla ditta CAUDANO.

Ant còst môment, che anche 'l pi môdest piassista 'd tapis quasi turch o 'l chineis ch'a vend le perle giapòneise, fabricà 'n Franssa, a peulò permet-se 'd parlè 'd pòesia e discute 'd teatro dialetal, a j'è nen da stupisse che na cusinera a peussa ogni tant

*...scande 'l ritmo dle strôfette
'nssima a l'ass dël ciapulòr
o batend an sle côlette
o tóirand còn ël frólòr.*

e che 'n cusinè a scriva d'aforismi o ch'a fassa dè spirit: a l'è pi facil ch'a na fassa chiel ch'a l'ha 'l cassul pèr ël mañi, che so padròn.

La pratica filosofico-pôtagera 'd *Beonio* che *Pitigrilli* a l'ha definì 'l « *Bene-detto Croce* » dla cusiña a l'è certe volte picanta còme 'n sandwich 'd roast-beef a la senëvra, certe aòtre còmplicà còme na galantiña 'd capòn, o briôsà còme na finanssiera.

La pòesia 'd *Tuberosa* a l'è d'un gener tutt afait special, che pèr n'antèrnasà còme mi 'nt la lirica pura a l'è dificila da giudichè; a saria còme se n'astronomo a vòreissa butesse a classificchè le steile viste atravers a nè scarpisòn d'ajassin.

Però la letèratura 'd *Beonio* e 'd *Tuberosa* a l'è — pèr dila 'n termin adat — passanta còme na saòssa ëd tòmatiche schissà còn lè spremi pomodoro CAUDANO, tutt giuss, sensa pel e sensa grumele.

Letòr ch'i t'apròpinque a la musa pôtagera o al metafisich dle cassarole i chër-dò ch'i t'avras nen temp a neuiete, tantò pi che fina a quand che l'om a l'abia nen anventà le pillole nutritive, la cusiña a l'avrà sempre una parte prepònderanta 'nt la vita umaña. Se peui a t'è vneissa la barba daje da ment a *Tuberosa* e buta a la preuva i rasòr CAUDANO; mi ch'i l'hai pròvaie, dop avei assistù a la rapresentassiòn 'd na còmedia d'un me còlega, i peuss dite ch'a servò benissim pèr le barbe pi sòstnue, pi sciasse e pi lónghe.

PINOT CASALEGNO.

DÔE PAROLE PËR MI E PËR BEONIO

Quand che 'l me chef a l'ha lesù còst titòl a l'ha dime: — A sè stupiran pa i letòr che na cusinera a parla pèr dòi? — Beonio ch'a dia lon ch'a veul, ma mi i chërdò d'avei pi 'd sust che chiel. A l'è vera che la prefassiòn a l'ha scrivula 'n poeta 'd bôca fina, ma mi i chërdò che gnun mei dua cusinera a sappia fe capi l'impòrtansa dla cusiña.

Savei utilisè la grassia di Dio, trasfòrmandla an tant nutriment gustòs e san, a l'è nen mach un'arte, ma una scienssa difìcil e ancòra mòtòbin trascurà.

Savei a mangè, a veul nen di anpinisse còme d'òirò. L'om inteligent a mangia pèr vive, a sa mangè, a sgaira nen, ma a sà sèrne còn giudissi j'aliment cònfòrma i so bsgn.

Disgrassiatamente a sòn pochi còi ch'a san a mangè bin.

Pèr pòdei butè verament a l'ônòr dël mònd la nostra cusiña a 's d'ovrija còmenssè a fè arrive la cà patriarcal piemònteisa, butandla 'n regòla còn le neuve esigenesse d'la nostra vita mòderna.

S'a l'è bel ch'a tòrnò a rivive i vei sentiment dle famije patriarcai e che la fòmna a tòrna a piè so post davin al pòtagè, a l'è però pi nen pòssibil che la bacteria da cusiña a sia còla 'dna volta: a l'è pi nen pòssibil pistè i gherassin còn na bòtà, plè le patate còn ël còtel, gavand pi 'd pòlpa che 'd pel, e via disend.

A l'è pa che mi i pròpenda pèr la cusiña còmplicà e pastissà; (i veri cusinè a detestò le còmplicassiòn, che 'n cusiña, còme an letteratura, a sòn sempre indigeste). Ma a 'm fan peña còle creature ch'a l'han ridòt lè stomi a la funssiòn d'un còla brod e la cusiña a 'n padlin, 'n cassaròlin e na machinetta a spirit (l'unich spirit ch'a dovrò pèr ralegresse la vita).

A sarà bel fe savei al publich che la ipernutrisiòn a l'è la cura principal ëd certe malatie, ma a sarìa deo util fe capi che na nutrisiòn varia e bin fatta a l'è la pi bela cura preventiva pèr l'organismo uman.

A l'è nen vera che na nutrisiòn varia a porta pi 'd travai 'n cusiña; a basta de n'uciada al catalogo illustrà dla diuta CAUDANO pèr vedde 'l prògress ch'a se fasse 'n cusiña da quaich ani a sta part e vedde vaire strument ch'a j'è pèr facilitè l'arte culinaria e senssa peui na speisa ch'a fassa vnì la pel d'oca o i brividi còme le freidure 'd Beonio. CAUDANO a l'ha nen mach ël nom a j'antipodi còn i brividi ma a l'ha 'd pressi còsi còti e mòdest ch'i peule mòntè na cusiña e travajand 'n slè vlu, risparmiè sla roba, e sël temp che, còme tuti i seve, a l'è mònedà.

A jè tanti, pèr esempi, ch'a preferissò la saòssa òlandeisa a còla majòneisa. I chërde ch'a sia quistiòn ëd gust? Gnanca pèr seugn: a l'è pèr pigrissia (na pigrissia drola): per nen distòrbesse a 'ndè a còmprè n'aparecchio pèr fè la majòneisa, còl aparecchio ch'a dosa l'euli, stissa pèr stissa, mentre 'l fròlòr a gira e a përmet ëd fe la saòssa a la perfèssiòn.

Quanta gent ch'a 's priva 'd mangè la pasta frësca pèrchè a mangia nen vòlòntè i tajarin preparà, pi a l'eva che a l'euv, dal fidlè?

Bòna gent! penssè ch'a l'è quasi 'n divertiment preparè la pasta frësca còn còle bele machinètte 'd CAUDANO!

I veule ch'i v'na dija una? (Quaidchedun a dirà ch'a l'è 'n petegòless da cusinera), mi 'm ciamò tante volte pèrchè quand che na fia as' maria ai regalò l' pi sòens ëd ciarafi ch'a van a finì 'nt j tiròi o, se la spòsa a l'ha bòn cheur, nt j banch ëd beneficèssa e a j'è quasi gnun ch'a penssa 'd fè intrè 'nt j regai da spòsa quaich bela machinètta da cusiña. I spende facilment un biet da sent pèr catè d'òe fiòr o 'n ciarafet e i pensse nen che con òtantesingh lire i pòdrie regalè a la spòsina un bel *Torchio per fabbricare la pasta: ultimo modello perfezionato!* Opora na bela *Pentola « Record »!*

A l'è dco vera che dòi spôs ëd sust e prevident a l'han nen dabsogn ch'a i regalò dë sta roba, perchè pèr mòntè su ca da bin a passò bele lôr da CAUDANO. Ma a jè certe cose che un a peul regalè, sicur 'd nen fe 'n regal inutil, anche se jè spôs a sòn già pròvedussie. Certi dòpiòn a fan tut aòtr che dèspiassi: i bei cabaret j'èlegant e pratich servissi da caffè e da the e còle pòsaderie pèr tuti gust e tute le bòrsse 'nt j so magnifich astucc.

A j'è nen da stupisse se mi iv parlò sempre 'd CAUDANO; Pitigrilli a còncclud 'l so ultim liber « *L'Esperimento di Pott* », disend che pèr fe bin l'amòr, l'unich metodo, 'l pi semplice e 'l pi sicur, a l'è 'ncòra sempre còl dë sfòjè le margherite. Mi, dop tuti j'esperiment ëd pòtagè i devò còncclude che 'l sistema pi semplice pèr fe bin cusinà a l'è dèvrè j'utensij còmprà da CAUDANO.

A proposit ëd nostr amis Pitigrilli, a bsogna ch'i butò le cose a post: El titòl dël me liber a j'è smija 'n poch a còl dël so, ma a l'è nen un plagio. L'è un *fatale punto di contatto*: Mi i sai a cusinè i pòlastrin e chiel a sa a cusinè j'omini che, 'n fònd, a sòn ëd pòlastrin 'dco lôr. Tuti e dòi i sòma a dèssè bin ël sal, ël peiver e le droghe, mi però i l'hai nen fait gnuna « chiusura per restauri sentimentai ». A proposit ëd pòlastrin, s'i fussa la Dantessa dla pòesia vernacòla i vorrìa scrive le pi bele ternessine a 'n ònòr e gloria sòa.

« Fra tuta l'òrtaja lòn ch'a m'è pi car l'è la pòlaja » — a disija Dòn Basañà guardand le sòe galiñe ch'a pitòcavò la saladina 'nt l'ort dl'avsin; mi, còme Dòn Basañà i l'hai 'dco un debòl per i pòlastrin.

*...I pòlastrin da fe a la cassadòra
còn siòle fricassà, còl dël bagnèt
a devò peisè 'n chilò o menò ancòra,
ma fait al pnel, tòrnù còme i galet
ch'a vivò 'n capònera 'n prevòstura;
tenner, bei giàòn, ciciòs, sòstnù, grasset,
che 'ndrinta a 'l piat a fan bela figura...*

'L pòlastrin a l'è la vera espressiòn dla duttilità pòtagera: rusti a la finanssiera, a la graticòla, 'n fritura a toch, a còtleita con bur e salvia, passà al virarost, bujì 'nt la pentola « Record » a brod ristret, ecc., a rend tute le tònalità pòtagere e a l'è degn 'd figure su tute le taòle.

L'istessa faraòna, l'aristocratica faraòna, gustòsissima rustia, pi dlicà e savòria del fasan, a l'ha nen l'universalità còlestibil e le pòssibilità gastronomiche dël pòlastrin.

Parlòma peui nen dël còlòmbin, che a mi a m' da sempre l'impressiòn ch'a sia 'n pòlastrin svani. El còlòmbin a l'è 'n zibiè mòdest, ch'a l'ha nen la pressiosità blagheura dla quaja e la sòstanssa passanta e facilment digeribil dël pòlastrin.

'Ntla tabela dla digeribilità dël dôtòr Beaumont 'l còlòmbin e l'oca a s'equivalo — ore 4,30 — 'l pòlastrin anvece tre òre 'd menò — ore 1,30. — Al còlòmbin ai manca adritura i numer pèr le grandi manifestassiòn pòtagere; as s'res ant le cite, còl 'd còntòrn vario e abòndant, perchè còsi na cosa a valòrisa l'aòtra.

L' pòlastrin anvece, 'l *cibo dei cibi*, a l'è la perfessiòn; la natura istessa a l'ha crealò pèr ch'a fassa 'n quatr per l'umanità e CAUDANO a fabrica 'n *trincia-pollì* spress pèr ch'a s' peussa fesse 'n quatr còl tute le regòle dl'arte pòtagera e còle matematiche dla giusta pròpòrssiòn.

El liber i l'hai òrdinalò mi; 'n literatura, còme 'ntla cusinà, l'òrdin i lò teò sempre mi. Beonio chiel a patiss ël nervòs; i m' ricordò i mòment ch'i l'hai passà quand ch'i pròvava i metri pi dificii e elegant; a l'era l'epoca ch'i l'aviò arpià la rubrica: « *Mangè bin e spende poch* », 'n sël « Caval 'd Bròns », e chiel a l'ha scrivù:

« A l'è già da 'n po' d' temp che la mia agiutanta a ciapula a paòse ritmiche e a sbat èl frôlôr a s-ciancôn, per abituessè — a dis chila — a l'adonio, al glucosio e a l'alcaico côn l'acent sla 1^a, sla 4^a, 'n sla 6^a e 'n sla vate catè 'n cassul, tant che, penssand a jè sdruccioli, ogni tant a 'm lassa rôbatè le cassarole ».

Bônom! chiel a cònossh nen la diferenssa ch'ai passa fra 'l gliconio e 'l glucosio. Beonio a l'ha dco scrit che bônanima 'd Carducci a l'avìa dit èd lassè j'ôtônari a le cusinere. Ma da 'nlôra i temp a sôn cambia, na frisa!

Mi le poesie a 'm pias imagineje, vivje, pôlideje, sgureje, lustreje, còme le cassarole d'aram e d'aluminiô.

A le mie poesie i l'hai alternà j'aforismi le barslette 'd Beonio e 'dco quai-caduña dle sòe ricete, perchè, a bsogna ch'i lô disa, Beonio 'nt la pratica pôtagera a l'ha verament èd talent. Chiel a l'ha creà 'l bôlè busiard e tante aôtre galuparie; a sa còmbinè i menù pi elegant e sòstanssiôs, pi eccentric e gustôs. I na trascrivô un ch'a l'e na sôa creassiôn:

*Zuppa vana di piselli
Uccelli scappati con funghi mentitori
Sorbetto caldo e freddo.*

Fiôr d' primavera,
la qualità d'una fòmniña cara
l'è còla d'esse boña cusinera.

Reusa fiôrija,
La fòmna, le sue doti pi suasije
ai dovra pèr fe bela la famija.

Biônd spi d' gran,
A stira, a cus, a sa cusinè bin
e i so arneis ai còmpra da CAUDAN.

TUBEROSA.

CHIEDETE
CATALOGO N. 7 - SPECIALE PER FAMIGLIE
SI SPEDISCE GRATIS

CANSSÔN PÔTAGERA

Giutme o musa cantariña
dame ti l'inspirassiôn!
Mi pèr l'arte dla cusiña
veui cantè còsta Canssôn.

No; a l'è nen n'idea fola
còmbinè na bela ôtava
a n'elogi dla trutola
o d'ij gnoch ch'a fan la bava:

Si ch'a l'è na bela roba
cantè n'inno sòvagnà
al pôlastr, al pitò 'n doba, (1)
a la bagna dlè stòfà.

Butè an rima 'n bel òmlet
'nvertôia còn 'd fegatin,
fe 'd quartiñe sòi bagnet
pèr la suite e i tajarin.

Cantè n'inno a squarssagôla
pèr j'ôslet e i pôlastrin,
n'elegia pèr la siôla
rôsôlà propi da bin.

Scande 'l ritmo dle strôfette
'nsima l'ass dël ciapulôr (2)
o batend an sle còtlette
o tòirand cèn ël frôlôr (3).

Preparè na bela laôda
pèr i pois còndi còn d'lard,
pèr la nostra bagna caôda (4)
da pôcieje 'n drinta 'l card. (5)

Deje l'andi a dè stôrnei
da cantè apassiônà
al risot còn jè strunei,
còn la trifôla gratà.

Cantè fort an nona rima
la virtù dël quajètôn (6)
còn un pien, ma propi 'd prima,
còn la trifôla e 'l giambôn.

Fè 'd ballate 'd patate
còn la bagna 'd saôtissètta,
pèr guernì le pôlpetiñe,
un bistech o na còtlètta.

Fè d'egloghe al rost d'agnel,
a le mandre d'agnôlot,
a la saôssa balssamel,
a le quaie ai còlômbot.

N'ode saffica sônanta
për la lenga cômôdà
côn la saôssa 'n po' picanta
o fe 'd distich ai batzuà.

Butè giù 'nt la geladiña (7)
ma rangià, da bin, a post,
côm'a fussô na quartiña,
le quaiette 'ndaite a rost.

Cômbinè dij bei pôema,
për i grand e për i cit,
côn bignole pieñe 'd crema
marssapan, fricieui, candit.

Fe na satira grassiôsa,
sla pôrssiôn ch'a diminuis,
ch'a l'è sempre pì pressîôsa
malgrè tuti i pressi fiss.

O Canssôn pensà 'n cusiña,
côn un ghêdô barivel (8)
scapa lesta birichiña
da la capa dël fôrnel,

surtend fora, svicia ardîa
va cò grassia a cònsigliè
i menù d'ogni famija
për le siñe e i bôn disnè.

(1) pôlastr e pitò 'n doba = pollo e tacchino ripieni ed addobbati con verdure e gelatina. — (2) ciapulôr da ciapulè = tritare: lo sminuzzatoio si compera dalla ditta CAUDANO. — (3) frôlôr = frullino o sbattiuova; può essere di varie specie: vedi cat. 7, CAUDANO. — (4) bagna caôda, affinché la « bagna caôda » sia sempre calda, è consigliabile mettere il tegame sopra i fornelli speciali venduti da CAUDANO. — (5) pòciejè = intingervi. — (6) quaietôn = polpettone, per ottenere la pasta di carne perfettamente riuscita usare il Tritatutto Universal descritto nel cat. 7 di CAUDANO. — (7) per preparare le vivande in gelatina potete usare le forme di cui trovate la descrizione nel catalogo 7 di CAUDANO. — (8) ghêdô barivel = grazia birichina.

ROMANITÀ 'N CUSIÑA

L'om a s' sent tacà a le tradissiôn, nen mach pèrchè le tradissiôn a rapresentô la quintessenssa dla pôesia vivuva o immaginà, ma anche pèrchè a sôn le pere miliar ch'a i permettô 'd còntrolè la distanssa ch'a lô separa dal pitecantropo.

A l'è vera però che quaich volta l'animal superiôr a s' lassa piê la man da l'istinto; ma a fa 'l so bagn ëd barbarie unicament pèr pôdei peui apresiè mei la bontà e la civiltà acquisia.

Ogni tant a rievôca, a rimôderna 'l passà e a lô dovra pèr còstruve l'avni; còsì la romanità tòrnà 'd moda ancheui, a l'è dôvrà per preparè 'l rinasciment ëd dôman.

Mi sòvens i penssô cosa ch'a fariô Cicerôn e Tacito, Virgilio e Petronio Antonio e Verre s'a viveissô adess. Cosa ch'a faria Lucullo, 'l pi galup dij *buongustai* dla romanità?

Im lô imaginô ch'a dia al so meist ëd casa:

— Oggi ordina agli schiavi di imbandire la più fastosa delle mense.

E 'l meist ëd casa:

— Signore, quali ospiti di riguardo sono giunti alla tua casa?

E Lucullo: — Ospiti non giunsero, ma oggi Lucullo pranza con le argenterie di CAUDANO.

A PRÔPOSIT D' ARGENTERIE

A taôla a 'n disnè dôi cleptomani elegant, ciascun per so cònt, a vòriô pôrtè via almeno 'n paira 'd pôsade d'argent (fa nen bsoغن ëd di ch'a l'erô 'd còle fôrnije da CAUDANO).

'L pi birbant dij dôl avend vist ël so còlega 'ntaschè le pôsade a l'ha penssà che l'amanch ëd quatr toch a pôdeissa de 'nt l'eui e feje fè marôn. Sensa aveine l'aria a l'ha pôrtà 'l discòrs 'n sël gieugh dij bussôlot e, 'ncôragià da j'invitati, ch'a cujiô al vol i pretest pèr divertisse, a l'ha vòrssù fe vèdde la sôa abilità còn quaich giughet. Quand ch'a l'ha capì d'avei guadagnà la fiducia dël « pubblico », butandse 'n paira 'd pôsade 'n sacocia a l'ha dit, indicand l'aotr cleptomane:

— Amici le posate che ho intascato io, sono passate nelle tasche del signore.

'L birbant numer dôi a l'ha rijù verd e fasend bôña cera a cativa fôrtaña a l'ha tirà fora le pôsade; ma sicôme a l'era nen stait ambôtià côn la *macchina per imbottigliare* « *Perfetta* » 'd CAUDANO (1), a l'è subit arpiasse e:

— Signori! — a l'ha dit — è un gioco che so pure fare io, tant'è che — e a l'ha tôrna butasse 'n sacocia le pôsade — queste posate ritornano nella tasca del signore che l'ha mandate nella mia.

LA SALADA

Për fe la salada ai veul na perssôna 'd sust (un saggio) për saleta, nè sgairôn a buteje l'euli, n'avar për l'asil, un mat për tôirela e CAUDANO a prôvedde pôsade e venegriè.

LA SALADA ITALIANA

Piè n'andivia o 'na laituva,
bianca, vërda e bin sernuva,
'na tômatica bin rôssa,
una siôla bianca e dôssa

e, bei verd, quaich pôvrônin
ma pôlid propi da bin.
Prontè 'l tut tajà a tôchet
e butelô 'nt un grilet;

dop salà, giônteje d'euli,
côl d'Oneglia coti e seuli,
peui buteje d'asil fin,
peui apress tôirela bin;

feme pa la tavanada
cambiand gust a sta salada.
Giôntè pura gnente 'd pì
ch'a va propi bin còsi.

A sôdisfa, a l'è n'amôr,
s'a l'à mach i tre còlôr.

(1) Macchine per imbottigliare di tutti i tipi e di tutti i prezzi e per le posate e per l'oliera vedi cat. 7, CAUDANO.

BERSAGLIERA (1)

Quand ch'it tarde a fè la speisa,
o 'na visita 'd riguard,
tant pèr fete 'na sôpreisa,
a ven prest e 's na va tard;
Quand mesdi sônand baôdètta
treuva 'l gat sël pôtagè
o dèstissa la sciônfètta
e 'l disnè da cômbinè,

fate vèdde pôtagera,
resta nen antèrdôà...
...'na còtlètta bërssagliera
côn dôe paste cômôdà...

Fa brandè la tóa ramiña,
buta 'l bur drinta 'l padlin,
côn 'na fiësca d'ai, citiña,
e 'n ramett ëd rôsmarin.

Quand che l'acqua a branda, a beui,
giù la pasta e 'na tòirà;
su 'l padlin, e buta peui
le còtlètte preparà.

Feu ardent senssa paura,
sòtt la pasta e le còtlètte,
tòira bin, giônta côn cura...
...A l'han bel sônè 'd baôdètte,

quand ch'a intra to mari
côn 'aptit da sônadôr
a pròvrà prima 'l piesi
ëd nufiè còl hôn ôdôr;

quand butrà peui sôta i dent
jë spaghet o i tajarin,
a 't farà i so cômpliment
e magari 'n bel basin;
côn la lode pì sincera,
côn la fede pì sentia
pèr la fômna cusinera
cantrà l'inno a la famija.

(1) Questa poesia è una delle prime che ho scritto quando non conoscevo ancora tutti i vantaggi della pentola « Record »:

« la pì bela dle facende,
na ramiña nè stôfor
l'arneis per fe cusiña
perfet còme l'amôr! ».

(I peus dilò fort senssa avei dabsogn dè sfôjè le margherite).

LA SAÔSSA ÔLANDEISA

Veule feve l'ôlandeisa
bin ligà, ma propi fiña?
— Dôl rôss d'euv, un po' 'd fariña,
un po' 'd sal, 'na bela preisa,

giuss 'd limôn, ôdôr dë scorssa,
dôl cuciar dël brod pì bôn,
un po' 'd bur e peul zôn zôn!
an sël feu tôirand côn forssa.

Për gôernela quand ch'a cress,
për ch'a veña nen granija,
l'è mei fela a bagn maria.
Peule servla côn ël pess

e côn ogni sort 'd verdura.
Côn bujì, côn cauli fiôr
a l'è cotia côm n'amôr.
Preparandla 'n poch pì dura,

côn ël tòn, la verduriña
bin rangià, tajà a tóchett,
la giasseve 'nt un bônnett (1)
tapissà côn geladiña;

dësformandla sensa guast,
servireve a la famija
'na salada savôrìja
ch'a va bin pèr antipast.

(1) Qui si parrà la vostra abilitate e il vostro gusto nello scegliere le forme adatte e nel disporvi gli strati di salmone, tonno, salsa e verdure. Per le forme **DAUDANO** vi toglie ogni imbarazzo.

AGNÔLOT 'D MENELICH

Una volta Menelich,
già vejot e pitost giù
frust e strach còme 'n bôrich,
l'à mandà a ciamè Taitù

e a l'à dije: — Cara mia,
cambia pura la cusiña
altrimenti 't mandô via
e 't saras pi nen regiña.

La regiña 'ncôr pi neira,
l'à penssà: — L'è tant arverss,
l'à cantamla còsi ceira...
che 'l me post l'è quasi perss...

Ma a passran j'idee drole
ch'a l'è vnuje a me mari;
për antant le cassarole
e 'l cassul j teñô mi!

Dit fait, l'à ciapà 'l plott
e 'l di dop l'à preparà
ses dôseñe d'agnôlott
ma farssì e cômôdà

ant un modo còsi *chich*,
nt'na manera còsi neuva,
che al mônarca Menelich
l'è bastaje còla preuva

e a l'à dit: — Cara Taitù,
't ses 'na testa propi fiña,
't l'has n'ingegn còsi pòntù
ch'a l'è degn d'una regiña... (1).

(1) Io vi ho narrata la storia dell'origine degli agnolotti di Menelich, ma siccome la ricetta è una specialità di BEONIO, la lascio scrivere da lui in prosa; vi dico però io quali sono le migliori rotelle per tagliare gli agnolotti e le macchine impastatrici per fare il foglio: quelle che trovate da CAUDANO.

J'AGNÔLOT 'D MENELICH

Fè fricassè, côn un tôchett 'd bur, un paira d'etto 'd saôtissëtta; fricassà ch'a sia fè passè 'nt èl sugo quatr bele feuje 'd coi bianch brôà e 'n toch 'd buji (i rest 'd buji còsi as peulô utilisesse bin); quand che tut a sarà rôsôlà ciapulè e butè da part.

Fè 'na cita balsamel côn un cuciar mesan 'd fariña bianca e gross còme 'na nòs 'd bur, saland 'l necessari; quand, 'ns èl feu, la fariña a l'avrà pià còlôr nissola, giòntè 'l lait ch'ai va pèr fè la balsamel 'd la densità ch'as veul. Gavela dal feu e tóirand sempre giònteje la saôtissëtta, 'l buji e 'l coi ch'i l'ève ciapulà (1), sempre tóirand giòntè 'ncòra dôi cuciar 'd fôrmagg gratà e 'd röss d'euv e 'l pien a l'è prònt.

Fe còme 'l solit i vostri agnòlott.

Sugo pèr còndije.

'Nt un padlin butè 'ns èl feu 'n toch 'd bur fresch; quand che 'l bur a l'è friciòlà buteje 'n bôdin o dôi (2) (secònd la quantitè d'agnòlott da còndi), fè cheuse adasiot pèr quaich minuta giòntand 'n cuciar 'd lait o 'd brod pèr rende pì liquid èl sugo, ch'i peule dôvrè a còndi j'agnòlott, ch'i 'nfôrmagereve còme 'd solit.

'N PECÀ NEIR CÔME J'AGNÔLOT 'D MENELICH

Una sgnôra parsimônîosa e môtôbin divota, a còntava tuta scandalisà, al vescô 'd Biela, che a n'òcasiôn dna festa a l'avìa invità a disnè set prevost èd set pais davsìn.

— Ch'a chërda Mònssgnôr ch'i chërdìja nen ch'a 'm sucèdeissa 'na cosa parìa.

— Perchè? — a l'ha rispòndu 'l vescô. — A l'han aceta tuti e set? I mè 'nmaginô 'l so scandòl, ma, cosa ch'a veul, madama, i prevost 'd môngagna a fan na vita ativa, a l'aria libera, a sòn per lò pì giòvò e a l'han aptit.

— Lon a sarìa gnente, Mònssgnôr! El mal a l'è che duvend lese le preghiere prima dël past i l'hai nôtà ch'a l'avìo desmentìà tuti, a cà, 'l Breviari!

— Dabòr?!

— Sicura! Ma quand a fin èd taòla a s'è tratasse èd destòpè na bôtà, e mi i l'hai fait finto 'd nen avei èl tirabòssôn (3), tuti e set, còme i set pecà capitai a l'han tirà fora da 'n sacocia 'd magnifich còtei sport, côn i fiamenghi tirabòssôn! Ch'a chërda ch'i sòn restà 'd Bosch. Cosa na dislò Mònssgnôr?

(1) ciapulà = tritato, si trita meglio col tritatutto Universal. — (2) bôdin = sanguinacci. — (3) tirabòssôn = cavatappi.

— A dije la vrità — a l'ha rispònduje 'l vescò — a l'è segn che...
i flamenghi còtei a tirabòssòn a deviò esse 'd còi ch'a vend CAUDANO,
ëd Turin, l'emporio 'd Porta Neuva. E se i tirabòssòn e l'erò propi 'd
CAUDANO, i chërdo che deo Nössgnôr ai përdonrà 'l pecà!

NA MALIGNITÀ 'NCÒRA PI NEIRA

A s' parla d'un pretenssiôs ch'a l'ha 'l vissi 'd recitè 'd pòesie, còn
na dission mòtòbin afetà:

— A l'è vera — a dis un pòeta ch'a pëssia l'esse — ma ai faria
'n rimedi përvitè còl incòvenient.

— Qual? — a ciama còl anima candida ëd Tuberosa.

— Còl ëd fè paffè chiel a l'Afetatrif CAUDANO!

LA PATATA PIEMÒNTEISA

O patata piemònteisa
ch'i 't vas bin përvitè guernitura,
mangè san còn poca speisa,
o regiña dla fritura,
't ses la perla dla cusiña
piemònteisa patatiña.

Quand che 't gire 'ntla padela
còn tóa vesta còlòria,
patatiña barivela,
mach a ved-te 't mangeria,
d'ii còntòrn 't ses la regiña,
piemònteisa patatiña.

Se 'andòrà 't ses tuta quanta,
bela ròbia e bin còndia
't ses gustòsa, 't ses cròcanta,
't ses l'òtava maravia,
mangè san, còn poca speisa,
patatiña piemònteisa.

Ti t'ses bòña e 't vas d'acorde
còl ël rost e la còtletta,
t'has gnun oss, tuta da morde.
Fricassà còl 'd saòtissëtta
che pitanssa da regiña
piemònteisa patatiña!

'Na patata bôña e bela,
 'na patata propi *chich*:
 còla bianca ch'a 's dësbela,
 da purea e da subrich,
 l'è l'arssôrssa e la sôrpresa
 dla cusiña piemôntheisa.

Se tla 'impaste côn 'd fariña (1)
 part uguale, e peui còl bloch
 tlô travaje 'na frisiña,
 it prepare i citi gnoch,
 da passè sla fôrcioliña
 'n sima 'n vel leger 'd fariña.

Prôvidenssa dla natura,
 saña, bôña e poch còstôsa,
 ti 't sas fè bela figura
 su la taòla pì fastôsa
 e 't còssòle la bôleta
 dël travet e dël pòeta.

Va, o balada barivela,
 va a tròvè la patatiña,
 va su l'òrlò dla padela
 su la taòla dla cusiña
 'nsima al sach o 'ntla chërdenssa
 vaje a fè 'na riverenssa.

'L RISÔTIN

Në siòlot (2)
 ciapulà
 rôsôlà
 'ntël fôjot, (3)

adasiot.
 Quand ch'a fris
 giòntè ris,
 un po' 'd brod

e 'd bagnet; (4)
 peui giòntè
 ëd bôle
 a tòchet
 e 'na man
 — 'na pugnà —
 bin gratà
 'd parmigian.

(1) Per impastarla con la farina è necessario ridurla prima in purea ed allora bi
 sogna ricordare che CAUDANO vi offre dei robusti schiaccia patate che vi facilitano
 il compito. — (2) siòlot ciapulà = cipollino tritato. — (3) fôjot = tegame. — (4) bagnet =
 sugo di pomodoro.

LA TRIFÔLA (1)

Cos'elô? L'è 'n bôlè
o una sort 'd tartifôla? (2)
La smenss (3) dôva ch'a l'è?
Përchè ch'ai ciamô trifôla?

a l'ha 'n prôfum divin,
un gust, un tal lêchet!
Gratà 'n sëi tajarin, (4)
su j'euv an cirighet, (5)

a l'è 'n mangè da papa,
a l'è dabôn na lapa
la trifôla, la trifôla,
la trifôla gratà!

Côl pôm, côl tal famôs,
che Venere a vôrîa,
côl pôm meravigliôs
— v'lô disô mi 'nt n'ôrija — (6).

Côl pôm, causa dla disputa,
genuin e prôfumà,
l'era na grossa trifôla
ma 'd côle dêl Mònfrà.

a l'è 'n mangè da papa, ecc.

Seguace 'd Gargantua
gôliard e bôcafîña,
tla grate s'la fôndua (7)
côn j'euv e la fôntîña.

Tla grate sël risot
për cheurbe bin j'ôslet,
le quaie e i còlômbot.
Dabôn ch'a l'è 'n lechet,

a l'è 'n mangè da papa, ecc.

(1) trifôla = tartufo: naturalmente per affettare il tartufo sono indispensabili i taglia tartufi **CAUDANO**, altrimenti tanto varrebbe rinunciare ai tartufi. — (2) tartifôla = patata (vecchio dialetto). — (3) smenss = seme. — (4) tajarin = tagliatelle. — (5) euv an cirighet = uova fritte e voltate. — (6) ôrija = orecchia. — (7) fôndua = fonduta: intingolo di cacio valdostano detto « fôntîña », sciolto a caldo in cui, sempre a caldo, si aggiungono tuorli d'uova (uno ogni ettogramma di cacio), prima della cottura il cacio tagliato a dadolini si macera un po' di tempo nel latte (un'ora), poscia colato via il latte si fonde al fuoco. Si fa più facilmente la fonduta immergendo la casseruola a bagno-maria in acqua bollente e rimestando.

LA FRITURA 'N PÔMPAMAGNA

Na riceta bôña e bela,
pià 'nt un liber vei 'd cusiña:
Un cuciar bin còlm 'd fariña,
un cuciar pien d'euli fin,

un cuciar pien ëd marsala;
tôira lesta e tôira bin,
che la pasta a veña uguala.
Sala giust e giônta 'nssema

d'un cuv fresch, còmenssa 'l rôss,
t'ôtenrass na spëssa crema,
giôntie 'l bianch, sbatù, scumôss,
i t'avrass una pastëtta,

reira, degna d'un sôvran.
Pôciè 'ndrinta a fëtta a fëtta,
bin pôlid i toch 'd merlan,
senssa pel e dësrescà; (1)

faje frise 'nt l'euli fin:
còlôr 'd l'or sôn na bôntà...
Le servele 'd canarin
— côle tai dle storie 'd nona —

ch'a mangiavò i principin
e la fata Magalona;
i pôm d'or dël Paradis,
an cônfrônt sôn roba guasta.

Për lecheve 'd cò i barbis
pôciè 'ndrinta a còsta pasta:
sparss, bôle, filet, servela,
i lacet, ténner, d'agnel,

le sardiñe, la granela,
caramai, lamprè, nasel.
Dòrè peui a gran fritura,
nt' ël padlin 'd l'euli bujent (2).

Tirè sù, salè cò cura,
peui... alegher! sôta 'l dent!

(1) dësrescà = senza spine. — (2) Per friggere questa frittura «in gran pompa», si può adoperare la padella che usate per le altre frittture e cioè la padella «RECORD».

FILET 'D SOGLIOLE A LA MANFRIN

Piè 'd soglie ch'a siò 'n paira d'etto l'uña, pleje, gureje (1), gaveje la testa e peui cò'n 'n còtel bin mòla gaveje i filet separandie antreggh da le rèsche, i filett i lô seve a saran quatr, dôi pèr part. Piè le rèsche e la testa, buteje a beuje 'n poch acqua, adasiot. Passè i filet 'nt la fariña 'd gran e peui feie fricassè cò'n 'd butir, a feu nen trop ardent o 'nt èl fòrn 'nt èl piatt da *gratin*; vòlteje adasi pèr nen ch'a 's rômpô.

Fè antant 'na balsamel legera cò'n un cuciarin o un cuciar 'd fariña, secònd èl bsojn, 'nvece dèl lait pèr lighela dôvrè 'l brod 'd pess fait cò'n le rèsche, ecc. Giòntè un po' 'd maderà o 'd vin bianch sech, lighè cò'n un rôss d'euv, vòidè sta saòssa 'nssima ai filet e serve caòd.

MORANTE A LA BÒCA FIÑA

I pije 'l morante, o 'l pess ch'i preferisse, i lô pôlide, i feve i filett, o i lô taje a fètte, e lô feve fricassè 'nt èl butir, adasiot cò'n 'na frisa 'd laòr e 'd rôsmarin, peui i lô serve cò'n còsta saòssa.

Cò'n un po' 'd fariña bianca fè 'na balsamel slòngà cò'n un po' 'd lait e n'anciòva smasija; giònteje dôi rôss d'euv, 'n po' 'd sugò 'd limòn, 'n po' 'd môstarda diaphan, 'l sugò dèl pess e fè cheuse fròland o sbatend pèr ch'a chërssa e ch'a spòmpa.

MNESTRA E PITANSSA 'D PESS

Se pèr còmbinassiòn i prepare 'n bel pess buji, i peuli utilisè benissim èl brod pèr fene 'd supa, o dè mnestra 'd ris, cò'n 'd pois e 'n po' 'd verd. Anche le qualità 'd pess menò care a peulò rende 'l brod bònissim. Qualunque a sia, però, la qualità dèl pess, a bsojna ch'i lô pôlide gavandje lè squame s'a n'à, peui ch'i lô bute a bròe (2) 'nt un recipient adatt ('l pì adatt a l'è la pessera cò'n dôbi fònd pèrtusà (3), cò'n sal, prènsèmmò, rôsmarin, sener, siòla e basilicò, s'av pias.

Butelò al feu 'nt l'acqua freida, e virelò cò'n precaòssiòn pèr nen rômplò; quand ch'a l'è cheuit i lô serve cò'n la majòneisa, l'òlandeisa, la tartara o cò'n la saòssa ch'i veule.

La còtura d'ii pess a varia secònd la qualità e la gròssèssa da singh minute a 'n quart d'òra. Quand che 'l pess a l'è cheuit, lasselò sfreidè 'nt èl so brod, còsi a pì 'd pròfum e a l'è pì facil tirelò sù da 'nt èl brod senssa rômplò. 'L brod 'nvece i lô feve beuje ancòra 'na deseña 'd minute, peui i lô còle, i passe le verdureine al dôbiòn o mei allo spremiverdura e giòntandie la quantità necessaria 'd ris o 'd cròstin i feve dè mnestre verament sañe e gustòse.

(1) gùreje, da guré = cavare le interiora. — (2) bròe = lessare. — (3) pèrtusà = bucatò.

PRIM MENÙ

L'è 'n menù propi da festa:
antipast — butir, salè,
d'la ôrtaja, — peui la mnestra;
côn d' verdura 'n toch 'd brasè.

Galantiña 'n geladiña,
o 'n bel quart 'd pôlastr rustì (1)
côn due feuje 'd saladiña;
dël fôrmag bin assôrti,

un dessert ëd bôña fruta,
una bôta 'd còl pi bôn
(senssa 'l bsogn 'd cimpela tuta),
un cafè fait da padrôn (2).

A peul pieuve o tirè vent,
côn la panssa arpatà,
peule 'ndè bele còntent
a fè 'l chilò 'n sël sôfà!

SCÔND MENÙ

Salam misto e 'd mes euv dur (3)
quatà 'd saôssa ôlandeisa,
'na tartlètta bin disteisa
côn 'd cavial e côn dël bur;

dôe dôseñe d'agnolott,
'na tassiña 'd cônssumé,
côn spinass arost 'd caré,
peui apress un po' 'd charlott...

...o pèr fela mei finija
una fètta 'd panatôn,
un gôblot ëd brachett bôn,
o 'na còpa 'd malvasia.

(1) Per trinciare il quarto di pollo giusto e con garbo dovete munirvi del trincia:
polli GAUDANO. — (2) Più di due pagine del catalogo citato illustrano le novità pra-
tiche ed economiche che permettono di fare un caffè da padrone. — (3) Si possono anche
affettare le uova sode con un apparecchio che costa all'incirca tre lire.

LA FÔGASSA

Piè 'na fôrma 'd pan dè Spagna,
frësca, dôssa e prôfumà,
un po' 'd rôm pèr fè la bagna
d'la marmlada sôvagnà,
un po' 'd bôña cicôlata
e, spëssot, dël sambajôn,
peui pèr fela « *decorata* »
piè 'd candit e 'd gross bômbôn.
'L vostr pan, tajelô a fètte,
uña a l'aôtra franch cômpana
côm'a 's tajô le michëtte
pèr fè 'd sandwichs. Che còcagna!
Sël feui 'd carta fëstônà,
côn da sôta 'l so cartrôn,
una fëtta d'le tajà
ambôtila 'd sambajôn,
j butreve peui an sima
l'aôtra fëtta, còla 'd mes,
la bagn-reve côn 'd rôm prima,
ma nen tropp e peui apres
stendereve la marmlada
e 'na fava pèr còlôr,
(lôli mach pèr la rijada)
i butreve peui a dsôr
l'aôtra fëtta 'd cuvertura...
I fôdreve 'd cicôlata (1),
preparà propi côn cura,
bin disteisa ch'a la quata,
butè peui la guernitura
a disegn o tuta a 'ntôrn;
una volta decôrà
la passeve 'ndrinta al fôrn (2),
dôi minüt e a l'è giassà.
Preparà, freida ch'a sia,
mangè pura a fa gnun dann.
Cara gent, l'Epifania
a ven mach 'na volta a l'ann.

(1) Pè giassè d'le paste dôsse a bsogna piè mes etto 'd cicôlata e n'etto 'd sucher. Gratè la cicôlata e butela al feu côn tre cuciar d'acqua; quand ch'a l'è fôndua, giôn-teje 'l sucher e fè beuje adasi tóirand sòens. La partè pi impòrtanta a l'è la còtura ch'a 's cònosch quand che, piand 'na gòssa 'd liquid fra 'l poles e l'indice e slargand i dii un centimetro circa, a fà la fila. Anlôra gavè la cassarola dal feu, butela a bagn 'nt l'acqua frësca, tóirand sempre; quand ch'i vèdde che 'l liquid a ven panà e spesse i peule stendiò s'la roba dôssa da giassè: fôgasse, bignole, ecc. ecc. — (2) Butè còsti dôss 'ntèl fôrn o sôtà 'n cuverc 'd fer côn èl feu 'nssima, pèr un paira 'd minute, i vèdreve che la cuvertura 'd cicôlata a ven seulia, lustra e dura. S'i veule nen pieve tanta peña, i peule cheurve la fôgassa côn 'd crema cicôlata spëssa decôrândla peui côn 'd reuxe 'd sucher, candit, bômbôn, ecc., dôvrând le siringhe e i sachet per decôrè i dôss, ch'à vend **CAUDANO**.

'L PANATÔN

Travajè 'n chilô 'd fariña
côla 'd gran, ma dla pi fiña,
côn 'd rôss d'euv (na bute ses),
n'etto 'd bur (1) e peui apres

un mes etto dë 'lvà 'd bira,
ma stemprà a giusta mira,
'nt un po' 'd lait, 'na cita tassa
un bel etto d'uva passa (2)

e 'n mes 'd cedro candi
e 'n mes 'd sucher, peui finì
d'ampastè, senssa paura,
fè passè da bin, côn cura;

fè lèvè pèr tre quart d'ôra,
quand ch'a spômpa, propi d'sôra,
fè dôi tai e butè al fôrn (3)
côn la carta tut antôrn,

peña cheuit lô dësforneve...
...peui da freid i lô mang-reve.

FESTEGIÔMA LA VENDUMIA (1)

Quand che Bacco a l'ha cercà
un bel post pèr piantè 'd vis (2)
a l'è vnu sì, a nostra cà,
a l'è vnu 'nt j nostr pais

e a l'ha dit: — *Fra 'd gent sincera*
veui piantè la mia barbera;
le pì bele dle marioire (3)
veui ch'a veñô vendumioire. —

Dit fait. An sle còlîne,
cômenssand dal fônd dle vai
andasend su vers le schiñe
l'ha môstrà a piantè i fôssai.

(1) Il burro d'inverno si fa fondere senza farlo friggere; mezzo etto di zucchero è sufficiente, di più guasterebbe rendendo massiccio il panettone. — (2) L'etto d'uva può essere di due qualità: mezzo etto di Malaga e mezzo etto di Corinto; va cernita bene, togliendo il picciolo e i semi, dopo di averla lavata nell'acqua tiepida. — (3) Facendolo in casa si può mettere a cuocere in una delle apposite forme di cui trovate le indicazioni a Cat. 7 (forme per patés, pan di Spagna, plum cake, panettoni, pasta Margherita).

E le vis pì prôsperôse,
pieñe 'd rape 'nt j majè (4)
a ciamavô e fije e spôse
ch'a j'andeissô a vendumiè.

La « bônarda » e côla « freisa » (5)
për fè 'l vin passant, leger,
— beive bin côn poca speisa —
l'ha piantaje vsin a Cher.

Për côi vin da fè spatuss (6),
sangh ch'a beui e eui ch'a lusô,
l'ha piantà côi « erba lus »
tutt antôrn al vei Calusô.

D'uva bela e raira e cara
l'ha piantane 'nt côi 'd Bareul,
a Valdengo, a Gatinara;
e vers Neive 'd bôn nebieul.

A Canei che môscatel!
A Carrù, Alba, Dojan
ël dôsset ch'a smija amel (7);
a Scursslengh, a San Damiam,

a Canal, Ajan, Môngross,
generôsa e hôña tera,
a l'ha fait un lot pì gross,
l'ha piantà tuta barbera!

j'uve bele 'nt le taragne
l'han butà tanti festôn,
l'han fait pieñe le cavagne,
tiñe, arbi e hôtalôn (8).

Quand le feuje 'nt la campagna,
rôsse e passe, a cascô giù,
ant le crote, che còcagna!
J'è 'd vin coti côm dë vlù.

Festegiôma la vendumia,
bagna caôda e card ëd Cher,
anche a côst ëd piè na sumia (9),
sù le pinte e sù i bicer!

(1) Festeggiare la vendemmia, significa pure fare tesoro di tutte le informazioni enologiche di CAUDANO (cat. 7), senza dimenticare il veramente divino BACCUS che compie il miracolo di vuotare le damigiane senza doverle alzare da terra. — (2) vis = viti. — (3) marioire = ragazze da marito. — (4) majè = magliuoli, tralci. — (5) bônarda e freisa = vini, proprio delle colline torinesi. — (6) da spatuss = da sfoggio. — (7) amel = miele. — (8) arbi = bigoncia. — (9) sumia = scimmia, sbornia.

LA MARMLADA 'D CASTAGNE

L'aôtra neuit, mentre i durmia,
l'hai seugnà d'esse lontan
e rivà — che drôlaria —
al païs dij marssapan;

côl païs che tuti i cit,
ch'a l'han l'anima inôssenta,
a lô san ch'a l'è 'd candit,
côn la gent tuta còntenta;

côl païs pien ëd côcagna
ch'a l'ha vist deo padre Isler (1),
dôv la vita a scôr còmpagna
dël rôsoli 'ntël bicer.

Là le fate biônde e bele
fan i dôss, ma côi pi fin
— a fan mach le caramele,
giandôjot e diablôtin — (2)

e le fate môretiñe,
a preparô le marmlade,
cônfiture e geladiñe.
Venta vèdde che taôlade

pieñe 'd pruss e 'd perssi e d'uva,
che môntagne 'd bôña fruta,
la pi bela e pi sernuva (3);
— l'è pèr lon che la pi bruta

a la vendô i bôtégari —
Un païs pien ëd delissia
ch'a l'ha gnente d'ordinari;
là a s' peul viv-se e n'amicissia

côn dla gent nen macassia (4).
S'i vèdeisse j abitant,
pien ëd grassia e 'd còrtesia,
san tratesse côn i guant...

Arivà a caval d'un seugn,
l'hai sentù: « Che bela cosa
a l'è sì, ch'a ven da leugn (5),
l'è rivaje Tuberosa! ».

— El linguagi 'd côl païs,
un dialet ma dij pi bei,
a smijava franch precis
côl parlà dai nostri vei. —

A surtiô da 'ntle ca
a m' fasiô tuti festa,
— « Ma sicura i sôn rivà,
— i l'hai dije lesta lesta. —

L'è rivaje la cambrada (6)
a trôvè le sôe cômpagne
për ch'ai môstrô a fê 'd marmlada,
ma galupa côn 'd castagne ».

Una fata moretiña
sentù lon, l'ha dime: « Speta!
Dla marmlada, la pi fiña
i t' darai mi la riceta;

nen ëd còla feita 'd còla
— e Beonio tlô vëdras
berlichè la cassarola,
e pôceje (7) drinta 'l nas! ».

Le castagne, le pi adate,
a sôn sempre le marôñe;
a l'è mei quand che tij cate (8)
che ti j e serne dle pi bônè.

Faje cheuse côn la pleuja (9),
peui tij pele ancôr bujente.
— Mach a pleje a l'è na neuja
tutt ël rest a l'è pi gnente:

Tant a peisô le castagne,
acqua e sucher ti tij giônte,
part uguale, franch cômpagne;
fait lôli sôn bele prônthe... (10).

A 'n sël feu senssa paura,
ogni tant una tôirada,
ben ridôta, ma côn cura,
a l'è prôntha la marmlada...

Ma na fata biônda e bela,
l'ha crijà, darè 'd na piglia (11):
Tuberosa! Neh, môrfela!
But-je 'nssema 'n po' d' vaniglia!

(1) Padre Isler, poeta dialettale che scrisse « L. Pais dla cucagna ». — (2) giandujot
e diablôtin = dolci di cioccolato, specialità torinesi. — (3) sernuva = scelta. — (4) gent
macassia = gente qualunque, volgare. — (5) leugn = lontano, arcaismo. — (6) pôceje
= intingervi (da pôciè = intingere). — (7) pleuja = buccia. — (8) A questo punto è
meglio ridurre le castagne in poltiglia, il che si può fare rapidamente con il trita-
tutto CAUDANO. Questa marmellata ben ridotta è una vera ghiottoneria; impastata con
pezzo di vaniglia lungo cinque centimetri ogni due chili di castagne. Aprendolo cede
maggior quantità di profumo. — (9) piglia = pilastro. — (10) Un
mascherpone, serve per fare delle deliziose tartine. — (11) piglia = pilastro. — (12) Un

LE MARMLADE

Le marmhlade e le cònsserve a còstituissô na riserva utilissima pèr le famije. Le marmhlade 'd fruta a servô pèr le còlassiôn e le merende dij cit e dij grand, a van da pôciô (1) pèr fe l'òmet confiture, pèr ambôti le paste sfojà, fôgasse, fôgassiñe e tarlètte dôsse; a giutô la nutriassiôn 'ntle cònvalessensse e a sôn n'alimentassion pressiosa pèr i vei.

Pur trop però le marmhlade, ch'a 's còmprô, a sôn nen sempre genuiñe. Sôens a cònteño d'acid salicilich, pèr la cònservassiôn, an dose superiôr a còla cònsentia; tant a l'è vera che l'Ufissi d'igiene a da la cassa, còn còntravenssiôn e sequestr, a còi fabricant ch'a abusô dla speculassiôn, ruvinand la salute publica.

L'industria dla còntrafassiôn a treuva dco në svilup facil ént la fabrica dle cònsserve, dle marmhlade e dle geladiñe. Patate, cola, feuje d' cauctus senssa spina, pôlpa d' còssa, sucher biônd o saccarina e essensse sintetiche derivà dal catram, tuit a peul serve ant còst epoca dël surrogato.

A proposit dla còntribussiôn dla còssa a la fabricassiôn dle marmhlade, i ricordô d'avei vist, da 'n librè, un vòlmet con stò titòl specolòs:

La zucca vernina nella sua più dolce trasformazione commestibile: La marmellata. - Ed. Battiato - Catania, 1922.

Decisament i traverssôma 'l periodo culminant dla valôrisassiôn dle cucurbitacee. L'aôtôr, n'agronomo, a sòsten ch'a s' peulô fesse, pèr famija e pèr ël còmerssi dle bônissime marmhlade con: pôlpa 'd còssa sucher, amel, sòstansse aròmatiches, pròfum 'd pôrtugal e vaniglia, e giuss d' limôn, e a ricorda che tante dle cònsserve e marmhlade ch'a j'è 'n còmerssi a sôn nen aôt che còssa bin trucà, per sòstitui i perssi, j arbicoch, le bërgne e fina le tòmatiche.

La scienssa, fra i tanti miracô, a l'ha dco fait còl 'd nòbilitè le còsse (2) e gavè lè spirit da 'ntle rave. Mi i sarìa còntent che anche la nostra agricòltura a feissa 'd miracô, e ch'a 'ncòmenseisea da còl d'industrialisasse rassionalment, al pòntô ëd sòstitui la fruta vera, ai surrogati 'd fruta e l'aroma natural, distilà atraverss a le piante, pròdot da la bela tera italiaña a le sòstansse aròmatiches gavà dal catram, ch'a venô da l'estero, anssema a la saccarina 'd còntrabandô.

Na madama a 'm còntava ch'a mangia nen vòlontè la marmhlada 'd cereze, 'd grafôn e 'd griote còmpra feita, pèrchè a l'è cònvinta ch'a sia fabricà 'ntël periodo che sta fruta a còsta menô, vers la fin dla stagiôn, quand ch'a l'ha 'l gianet.

« Le cereze e le idee a pairô esse pieñe 'd giuss — a 'm disìa — s'a i va drinta 'l gianet, la camòla (3) a j'è pì gnun bôn a travòndie ».

Na tota a s' lamentava che ste marmhlade a sôn nòjose da fè, pèrchè a sta fruta a i va 'd peña a gaveje l'oss (4).

Mi i sòn cònvint che le marmhlade, pèr ch'a siò bõne e mangieje cõn piesi a bsogna feje 'n ca; cõle 'd frole, ampõle, ribes, pòrtugal, mandarin, cerese e griote, a servò specialment d'istà per fè le delissiõse granite e ghiacciate al frut.

Gavè l'oss a le cerese e griote da marmhlada, cõn la machinèta, feita aposta, ch'a vend CAUDANO, a l'è 'n travai svelt e pòlid — la machinèta a serv dco, benissim, pèr disossè le òlive, pèr pòdeije farssi d'anciòva o cõn pasta d'anciòva e bur, pèr antipast.

Pèr tute le cõsserve, cõmposte, marmhlade, fruta al sirop, verdure al natural, CAUDANO a vend d' burnie (5), d'arbarele d' tute le dimenssiòn; fabricà cõn 'd veder special resistant a le variassiòn ed temperatura e quindi a la cõtura a bagn-maria, recipient a chiusura ermetica; cõle burnie che a n'Inghilterra, an Germania e a n'America, dòva le marmhlade e le cõsserve a teño 'n post impòrtant 'ntl'alimentassiòn, a fan part dël bagaglio pòtagè indispensabil.

Mi ch'i l'hai pròva a butè 'n cõmposta 'd verdura i peuss dive ch'a l'han permetume un travai facil e ecònomiòs; pèr la fruta, la chiusura ermetica a l'ha pèrmetume fiña 'd fè ecònomia 'd sucher.

A la marmhlada 'd castagne ch'a l'ha dave Tuberosa iv giòntò mi quaich aòtra riceta.

MARMLADE DIVERSE

Per fe le marmhlade 'd fruta a j'è diversse manere:

I manera:

Fe cheuse part uguale d' sucher e d' pòlpa d' fruta; 'l temp ed cõtura a varia, secònd la fruta, da n'òra a dòc. Le bèrgne (susine) a richiedò pì d' cõtura che j'arbicoch e le cerese. A cõtura finija lasse sfreidè la marmhlada peui ardrissela 'nt j so recipient, a chiusura ermetica, ch'i sare peui bin fasendie beuje a bagn-maria per 15 minute (ved. cat. 7).

II manera:

Fe cheuse pèr ch'a riduva bin la pòlpa d' fruta, ch'i l'avreve peisà prima d' butè al feu. Na volta ch'a l'è ridòta j giònte, la metà del peis ch'a l'avia, d' sucher. I cõtinue la cõtura, tòirand pèr che 'l sucher a fònda e a s'inmedesima cõn la fruta; peui i lasse sfreidè e i bute 'nt j recipient ch'i l'ai dit.

I pòm, bin madur, i feve cheuse fiña a tant ch'a veñò moi e a s' peulò passesse a lè *sprempomodoro* ch'a separa la pòlpa da la pleuja. Dopo i bute la pòlpa al feu cõn l'uguala quantità d' sucher a cõtura completa, un'òra circa, i ritire dal feu, i lasse sfreidè e i ardrisse la marmhlada.

(1) da pòciò = a meraviglia. — (2) còsse = zucche. — (3) gianet, gianin, camòla = larva d'un insetto parassita del ciliegio. — (4) oss = nocciolo. — (5) burnie = vasi di vetro per le marmellate e le conserve, vedi cat. 7.

MARMLADA 'D PÔRTUGAI

Dôl chilô d' pôrtugai, autretant ëd sucher e d'acqua.

Piè d' pôrtugai madur e giussôs (succosi), fôreje la pleuja côn la pônta dla fôrciôliña (forchetta), peui buteje a bagn 'n drinta a l'acqua, ch'i rinôvreve a la matin e a la seira.

Al quart di tirè sù i pôrtugai, tajeje 'n metâ e le metâ a fetiñe sutile gavand le grumele (semi). Tajâ ch'a siô buteje al feu côn la sôa rassion d'acqua, dop un quart d'ôra d' cõtura, giöntè 'l sucher tôirand dabin fin che la marmлада a arpia 'l beui. Për cónosse 'l grado 'd cõtura ogni tant verssè quaich gôssa dël liquid su 'n piat, sôfiand anssima për ch'a sfreida; quand 'l liquid a stanta a scôre, gavè la marmлада dal feu e peui, mentre ch'a l'è tēbia (tiepida), giöntèje mes bicer ëd *rum*, ma 'd còl bôn. Freida ch'a sia, ardrissela. A l'è na marmлада utilissima d'istà e a disô ch'a fassa bin a lē stomi.

CÔNSERVA DÔSSA 'D TÔMATICHE

A smijrà drola, ma a l'è bôña e për fela a i va un chilô d' tômatiches seules, bele madure e môtôbin pôlpôse, tre ettô d' sucher, un bastôn d' vaniglia o anche mes e 'l sugô d'un limôn.

Për pudeje plè subit e bin le tômatiches a van sbujentà, peui as tajô 'n metâ e as gavô le grumele; — a l'è natural che côn lē *spremi-pomodoro* CAUDAN as fa pì prest, pì bin e as risparmiâ, 'nssema al temp, ël feu.

An drinta a dôl dij d'acqua — misurâ 'nt un bicer — a feu nen trop ardent fe fônde 'l sucher, peui giöntèje la pôlpa d' tômatiches, 'l sugo d' limôn e la vaniglia. Fè cheuse sempre adasiot; quand che la marmлада a l'ha pià la cónssistēssa necessaria, gavela dal feu. A s'ardrissa freida.

La quantitâ dël sucher a l'è aprôssimativa, a bsogna regôlela pì o menô secônd l'acquôsità dle tômatiches.

Për tute le cónsserve, le marmlade e le geladine i recipient pì adat a sôn côi ch'a vend CAUDANO (v. cat. 7).

Fior di trifoglio

Për la campagna, cosa c'è di meglio

dna machina, la « Primus » a petrolio? (1).

(1) In campagna è più facile ed economico confezionare marmellate; la macchina PRIMUS sostituisce i fornelli a gaz e ad elettricità.

MARMLADA 'D PÔRTUGAI

Dôl chilô d' pôrtugai, autretant ëd sucher e d'acqua.

Piè d' pôrtugai madur e giussôs (succosi), fôreje la pleuja côn la pônâ dla fôrciôliña (forchetta), peui buteje a bagn 'n drinta a l'acqua, ch'i rinôvreve a la matin e a la seira.

Al quart di tirè sù i pôrtugai, tajeje 'n metà e le metà a fetiñe sutile gavand le grumele (semi). Tajà ch'a siô buteje al feu côn la sôa rassion d'acqua, dop un quart d'ôra d' cõtura, giöntè 'l sucher tóirand dabin fin che la marmлада a arpia 'l beui. Për cónosse 'l grado 'd cõtura ogni tant verssè quaich gôssa dël liquid su 'n piat, sôfiand anssima për ch'a sfreida; quand 'l liquid a stanta a scôre, gavè la marmлада dal feu e peui, mentre ch'a l'è tēbia (tiepida), giöntèje mes bicer ëd rhum, ma 'd cōl bōn. Freida ch'a sia, ardrissela. A l'è na marmлада utilissima d'istà e a disò ch'a fassa bin a lē stomi.

CÔNSERVA DÔSSA 'D TÔMATICHE

A smijrà drola, ma a l'è bōna e për fela a i va un chilô d' tômatiche seulic, bele madure e môtôbin pôlpôse, tre ettô d' sucher, un bastôn d' vaniglia o anche mes e 'l sugô d'un limôn.

Për pudeje plè subit e bin le tômatiche a van sbujentà, peui as tajô 'n metà e as gavò le grumele; — a l'è natural che cōn lē *spremi-pomodoro* CAUDAN as fa pì prest, pì bin e as risparmià, 'nssema al temp, ël feu.

An drinta a dôl dij d'acqua — misurà 'nt un bicer — a feu nen trop ardent fe fōnde 'l sucher, peui giöntèje la pôlpa d' tômatiche, 'l sugo d' limôn e la vaniglia. Fè cheuse sempre adasiot; quand che la marmлада a l'ha pià la cōssistenssa necessaria, gavela dal feu. A s'ardrissa freida.

La quantità dël sucher a l'è apròssimativa, a bsogna regòlela pì o menò secōnd l'acquòsità dle tômatiche.

Për tute le cōnsserve, le marmlade e le geladine i recipient pì adat a sōn cōi ch'a vend CAUDANO (v. cat. 7).

Fior di trifoglio

Për la campagna, cosa c'è di meglio

dna machina, la « Primus » a petrolio? (1).

(1) In campagna è più facile ed economico confezionare marmellate; la macchina PRIMUS sostituisce i fornelli a gaz e ad elettricità.

SAÔTISSËTTA E GRIVE

Un dij aliment pi adulterà a l'è la saôtissëtta; ai butô drinta d' môlea d' pan e ogni sort d' ciarafi (2), cōmpreisa l'anilina ch'a dev deje 'l cōlôr reusa.

Për cōi ch'ai pias la saôtissëtta bōna e a l'han ël *tritattutto* (3), a l'è nen difìcil fabrichela piand e ciapuland cōn ël *tritattutto* — rōsëtta pèrtusà, da carn — part uguale d' fidich d' crin, carn tēra d' sanat e lard fresch. Dop che la carn a l'è ciapulà a s' giōnta, a vòlontà se cōnd ël gust e la pòssibilità digestive, sal, peiver e droghe (canela, nōs mōscà, ecc), peui a s'anssaca tutt drinta al buel (4). Për famija 'nvece dla saôtissëtta a l'è pi cōmòd preparè le grive o cremeschin anlupand la carn ciapulà e drògà drinta a d' tōchet d' gradisela d' crin (reticella grassa). Vòrend a la carn ciapulà a s' peul giōntesse d' fōrmagg gratà, d' pan pist, amalgamand ël tutt cōn rōss d'euv, e fasend le grive ch'a s' peulò fesse fricassè cōsì, opura anpanà cōn euv e pan pist (5) cōme le cõtlette a la milaneisa.

I peule servije cōn cōntörn d' patate, carote, fasòlin, cōssôt fricassà, o i peule, giōntandje d' sugô d' tômatica, servije cōme pitanssa da cōmpagnè cōn la pòlenta.

ZUPPA VANA DI PISELLI

Fè bròvè (lessare) na laituva e 'n masset d' prēssemòl e erbe aròmatiche. Da part butè a cheuse mes chilô d' pois sgrunà (6) 'n drinta a tant brod da fe la mnestra për ses; passè peui a lē *spremi-verdura* (7) la laituva, le erbe e na quarta part dij pois cheuit. La purea ch'i òtene stempela 'ntël brod 'ndòva ch'a cheusò 'l rest dij pois. S'i l'aveisse nen d' brod i peule preparela a l'acqua cōndiend cōn sal e 'n leger sôfrit d' bur, lard e siòla, opura bur e Liebig o cōn dël bōn sugô. An temp d' vigilia i peule dōvrè 'l brod dël pess — ch'i servireve peui cōn la saòssa ôlandeisa o majōneisa, per pitanssa (8).

I serve sta supa cōn grissin fresch, cròstin opura pasta real.

UCCELLI SCAPPATI

Piè d' fètte d' cheur, d' fidich ëd sanat e d' fètte d' cheussa tēra d' vitel. Distende la cheussa cōn 'l bata cōtlètta e spapolè na frisa, distendendie fidich e cheur (9).

(1) Saôtissëtta = salicicetta da frittura. — (2) ciarafi = ingredienti scadenti. — (3) Il tritattutto « Universal » in cucina è un risparmiatore di tempo per eccellenza. — (4) buel = budello. — (5) Il tritattutto, rosetta polverizzatrice, serve a produrre dell'ottimo pan pesto. — (6) sgrunà = sboccellati. — (7) La spremiverdura 1500 (vedi cat. 7) è speciale per questa bisogna. — (8) Ricordate, per la salsa majonese perfetta usare i frullini o le macchinette CAUDANO. — (9) Spatole e batticarne li troverete da CAUDANO unitamente a mille altri articoli utilissimi per la casa.

SAÔTISSËTTA E GRIVE

Un dij aliment pi adulterà a l'è la saôtissëtta; ai butô drinta d' môlea d' pan e ogni sort d' ciarafi (2), cômpreisa l'anilina ch'a dev deje 'l còlôr reusa.

Për côi ch'ai pias la saôtissëtta bôña e a l'han ël *tritattutto* (3), a l'è nen difìcil fabrichela piand e ciapuland côn ël *tritattutto* — rôsetta pèrtusà, da carn — part uguale d' fidich d' crin, carn tènra d' sanat e lard fresch. Dop che la carn a l'è ciapulà a s' giônta, a vòlontà se-cônd ël gust e la pòssibilità digestive, sal, peiver e droghe (canela, nòs môscà, ecc), peui a s'anssaca tutt drinta al buel (4). Për famija 'nvece dla saôtisëtta a l'è pi comòd preparè le grive o cremeschin anlupand la carn ciapulà e drògà drinta a d' tòchet d' gradisela d' crin (reticella grassa). Vòrend a la carn ciapulà a s' peul giôntesse d' fòrmagg gratà, d' pan pist, amalgamand ël tutt côn ròss d'euv, e fasend le grive ch'a s' peulò fesse fricassè còsi, opura anpanà côn euv e pan pist (5) còme le còtlette a la milaneisa.

I peule servije côn còntòrn d' patate, carote, fasòlin, còssòt fricassà, o i peule, giòntandje d' sugò d' tòmatica, servije còme pitanssa da còmpagnè côn la pòlenta.

ZUPPA VANA DI PISELLI

Fè bròvè (lessare) na laituva e 'n masset d' prënsemòl e erbe aròmatiche. Da part butè a cheuse mes chilò d' pois sgrunà (6) 'n drinta a tant brod da fe la mnestra pèr ses; passè peui a lè *spremi-verdura* (7) la laituva, le erbe e na quarta part dij pois cheuit. La purea ch'i òtene stemprela 'ntèl brod 'ndòva ch'a cheusò 'l rest dij pois. S'i l'aveisse nen d' brod i peule preparela a l'acqua còndiend côn sal e 'n leger sòfrit d' bur, lard e siòla, opura bur e Liebig o côn dël bòn sugò. An temp d' vigilia i peule dòvrè 'l brod dël pess — ch'i servireve peui côn la saòssa òlandeisa o majòneisa, per pitanssa (8).

I serve sta supa côn grissin fresch, cròstin opura pasta real.

UCCELLI SCAPPATI

Piè d' fëtte d' cheur, d' fidich ëd sanat e d' fëtte d' cheussa tènra d' vitel. Distende la cheussa côn 'l bata còtlètta e spapòle na frisa, distendendje fidich e cheur (9).

(1) Saôtissëtta = salciocetta da frittura. — (2) ciarafi = ingredienti scadenti. — (3) Il tritattutto «Universal» in cucina è un risparmiatore di tempo per eccellenza. — (4) buel = budello. — (5) Il tritattutto, rosetta polverizzatrice, serve a produrre dell'ottimo pan pesto. — (6) sgrunà = sboccellati. — (7) La spremiverdura 1500 (vedi cat. 7) è speciale per questa bisogna. — (8) Ricordate, per la salsa majonese perfetta usare i frullini o le macchinette CAUDANO. — (9) Spatole e batticarne li troverete da CAUDANO unitamente a mille altri articoli utilissimi per la casa.

Fè d' cite rôladine 'nlupand ël fidich 'ntël cheur e tuti e dôi 'nt la fëtta d' cheussa (1), peui 'nfilè le rôladine côn dë stech, butand fra una e l'âotra na fetiña sutila d' lard.

Fè cheuse côn bur e salvia, prima a feu ardent pë de còlôr, peui adasiot; a cõtura quasi còmpleta desgrassè, salè, giòntè 'n po' d' brod e lassè finì d' cheuse' nt còst sugò.

Se ansema al bur i giònte, per feje cheuse, 'n tòchet ,gros come na bela nòs, ëd grassa d' pitò (2) ciapulà, j'osei scapà a pijeran un leger pròfum ëd vòlaja, ch'a darà l'ilusiòn ëd mangè d' veri òslet sensa oss.

I peule servije côn ël risot o côn la pôlenta - côn la pôlenta i peule anche fè a menò ëd dësgrasseje.

I peule servije côn i bôle busiard pë còmbinë 'l menù drolò ch'a l'ha consigliave Tuberosa.

FUNGI MENTITORI

I bôle busiard a sòn nè pì e nè menò che 'd subrich (frittelle) d' patate, fait mes-ciand a le patate passà e a l'euv, un poch ëd pòver ëd bôle. Na riceta dle pi semplici ch'a da 'n risultato gustòssim e san. La dose dla pòver d' bôle a varia secònd un a veul che i subrich a l'abiò pi o menò gust d' bôle.

Côn la pòver d' bôle a l'è mei preparè mes ora prima dl'uso na legera pastëtta — con dôi cuciarin còlm d' pòver e dôi d' brod o d'acqua; e peui i discioglie còla pastëtta sbatendla 'nssema a j'euv ch'i dovre per fè i subrich legand la purea d' patate.

La pòver 'd bôle i peule fela facilment, anssi ogni cusiña a duvria aveine na cita scorta.

A ven atai per pròfumè 'l sugò dla pasta suite, i fricandò, le scalòpiñe, l'antrè, la purea d' patate, 'l risot, ecc.

I bôle da fè 'n pover a sòn còi sech, ma a l'è mei feije sèchè pë esse pi sicur ch'a siò d' còi bôn. I pi adat da riduve 'n pòver a sòn le còpe dij bolè porssin, coi da fritura ch'a sòn pi pròfumà, pi fragil.

Pë pòdeije riduve 'n pòver a bsogna mach feje sèchè bin 'ntël fòrn nen tant caòd o stendù s'na carta sëi radiatòr dël termosifon; peui a s' peul pistesse o mei ancòra pòlverisesse passandie 'ntël *trita-tutto*.

Fasend frise a la svelta 'nt'un po' d' bur, mes ettò, 'n cuciar d' cònserva d' tòmatiche giòntand peui un cuciarin ëd pòver d' bôle, slòngand côn mes cassulin d' brod e fasend riduve a giusta consistenza dop d'avei salà giust, i l'eve un sugò gustòs ch'a peul serve pë còndi pasta, gnoch o risot.

(1) cheussa = coscia. — (2) pitò = tacchino, per la bisogna serve pure il grasso di pollo, ma tanto l'uno quanto l'altro è bene che siano freschi e ben conservati.

L'ULTIMA RICETA

Për môtè bin la cusîna,
lon ch'i peule immaginè,
cômenssand da la ramiâa,
o partend dal pôtagè,
a j'è tutt da l'A a la Zeta:
dal côtel a lè stampin,
la gratusa pi perfeta,
portaeuv e ôliarin.
A j'è d' fôrme, a j'è d' tørtiere,
sbatitris e d'arbarele,
i frôlôr, le fôrmagere,
j'è d' pôsade — dle pi bele —
côn l'astuc opura senssa;
a l'han d' pressi tant môdest,
côi dla vera cônecôrensza.
Macinin ch'a girô lest
e peui tutt për fe 'l cafè:
machinètte a perfessiôn
ch'a lô fan propi da re,
bin filtrà bujent e bôn;
a j'è anche le tejere;
bei temprin, côi da cassa,
le rôbuste gelatiere,
i rabot, côi për la giassa;
j'è na cosa ch'i v' côneigliô,
ch'a v' sarà bôna cômpana,
l'è na machina a petrolio:
una *Primus*, për môtagna.
Porta fiasch, e, për ël vin,
pômpe e gôme (për la crota).
J'è d'arneis për ël giardin...
...për mônssù, madama e tota
l'ôcôrent për la rôaleta...
A j'è tutt për ogni bôrssa
propi tutt da l'A a la Zeta
mach da fe na cita côrssa (1)
e servisse da CAUDAN.

P. S. — Se lesend ël nostr libret
l'è chërssuve 'n po' la barba,
ëd rasôr a n'ha d' caret:
mach da serne côi ch'a v' garba.

(1) CAUDANO - Piazza Carlo Felice, 10.



Finito di stampare
nell' Officina Tipografica della Stamperia Restelli - Torino
il 20 Dicembre 1930 - Anno IX





STAMPERIA RESTELLI
TORINO